

THE
Cantina





Mad, måltider og høj service

Se vores præsentationsfilm



The Cantina laver mad til ansatte i både private og offentlige virksomheder. Vi forpagter kantiner på undervisningsinstitutioner og skoler, hvor vi sørger for daglig forplejning af både elever og lærere. The Cantina leverer også mad til frokostordninger og til daginstitutioner.

Bæredygtighed og sundhed i centrum

The Cantina har en klar holdning til økologi og bæredygtighed, og vi benytter lokale råvarer i størst muligt omfang.

Vi benytter flest mulige økologiske råvarer i hverdagen, og vores mål er at opnå sølvmærket i økologi på alle vores lokationer og services. Vi sætter pris på vores tætte samarbejde med lokale producenter, hvilket giver os muligheden for at benytte flest mulig råvarer i sæson.

Respekt for mad og minimering af madspild

The Cantina blev grundlagt i august 2020, hvor vi overtog driften af vores første kantine. Vi er i dag landsdækkende med 17 selvkörende afdelinger, der hver har sin egen dedikerede køkkenchef, som sammensætter menuer og services efter lokale behov.

Udover at lave sund og velsmagende mad arbejder alle vores afdelinger aktivt med respekt for mad i form af fx minimering af madspild. Vi aftager bl.a. "skæve" grøntsager fra GartnerHjælpen, der pga. deres udseende eller størrelsesmæssige afvigelser ikke kan sælges i dagligvarehandlen og derfor skal destrueres.

Herudover er vi Daka Refood certificeret. Hver uge afhenter Daka Refood vores madaffald, der bliver genanvendt i produktion af biogas, biodiesel og gødning. Dermed bidrager vi aktivt til at forbedre miljøet ved at upcycle vores reststrøm af madaffald, der bliver en værdifuld bioressource i stedet for at ende på forbrændingen.

Kantinedrift og kvalitet



Som navnet antyder, er The Cantina spiret ud fra kantinedrift, og vi arbejder den i dag med udgangspunkt i kundernes køkkener. Med en kantineløsning fra The Cantina kan I vælge, at vi ansætter et kokketeam til at drive køkkenet, eller vi kan overtage jeres eksisterende personale og oplære dem i vores interne procedurer. The Cantina skaber en personalerestaurant, som kan skabe fornyelse og frokostoplevelser af høj kvalitet samt inspirere jeres ansatte.

Se vores
CSR-rapport

Private og offentlige kantiner

The Cantina har stor erfaring og succes med at drive kantiner i både uddannelsesinstitutioner og i private virksomheder over hele Danmark. Vi går i dialog med de enkelte lokationer og afdækker præcis, hvad de studerende, underviserne og medarbejderne ønsker sig af en kantine.

Fleksibiliteten og kreativiteten hos vores personale sikrer en varieret og ernæringskorrekt kost, således at energien fastholdes hele dagen.

Frokostordninger og fællesskab

En frokostordning samler arbejdspladsen om det samme måltid og bidrager til at styrke fællesskabet i virksomheden.

Med The Cantina kan du give dine medarbejdere en

frokostordning, som gør lidt mere ud af smagen og råvarerne, end hvad I er vant til. Sund mad uden tomme kalorier giver energi og humør, så du undgår, at medarbejderne løber tør for kreativitet og effektivitet sidst på dagen. Vi bruger råvarer fra nærområdet og er med til at fremme bæredygtigheden ved at støtte lokale producenter.

Mad til børneinstitutioner

The Cantina har med stort held budt ind på udbud til børneinstitutioner, hvor formålet er at sikre vores yngste gode og nærende måltider, som giver dem en god dag – og ikke mindst skaber gode madvaner for fremtiden.

Vores fokus på økologi og lokale producenter skaber basis for en optimal ernæring, og det alsidige udbud lærer børnene, at mad kan have mange farver, smage og konsistenser.



The Cantina bliver din næste – og sidste frokostordning

Kontakt os via nedenstående oplysninger,
eller udfyld formularen direkte via linket på siden.

The Cantina


Langdyssen 5
8200 Aarhus N

Tlf.: 42 75 85 30
www.thecantina.dk
info@thecantina.dk

CVR: 41569395

Find os på LinkedIn

Udfyld online
kontaktformular



FRIKADELLER
– så godt som hjemmelavede

Serveringsklare, lækre og kødfulde, saftige,
pandestegte og håndvendte!
Bedre end din mors?

Frikadeller 75 & 40 g
Kødboller 35 g - f.eks. til boller i karry?

BPI CATERING – en verden af velsmag

For bestilling og mere information: catering@bpi.nu - +45 69 80 49 18

Ready Chef

AB CATERING
– hele Danmarks Foodservice

**BC
Catering**

inco Cash & Carry
Din fødevaregrossist siden 1922

AB Catering, BC Catering og inco Cash&Carry er alle en del af koncernen Dansk Cater, som med over 70.000 varenumre i sortimentet er Danmarks største leverandør til det professionelle køkken.

Selskaberne er forskellige, når det drejer sig om distributionsform og sortiment, men de er fælles om at levere kvalitetsprodukter og yde en ekstraordinært høj service.

Selskaberne har deres rødder i det lokale kendskab og den nære kontakt til kunderne.

Selskaberne beskæftiger i Danmark i alt ca. 1500 medarbejdere og distribuerer som totalleverandør med ca. 300 egne lastbiler til storkøkkener i hele landet.